40e Année. — Tome LXXVIII N° 2027 Paris, 4 Mai 1933

REVUE DE VITICULTURE

FERROMETRIE DES VINS ROUGES

On sait l'importance que les œnologues attachent au dosage du fer dans les vins. Autant que l'évaluation totale du métal, sa discrimination exacte en ferreux et ferrique éclairerait de nombreux problèmes. La pratique en tirerait des indications précieuses. Ces éléments paraissent en effet commander l'équilibre du vin en ce qui concerne sa tenue, sa limpidité, sa couleur et le régime de son vieillissement.

L'évaluation séparée des deux états du fer ne pouvait manquer d'être particulièrement poursuivie, sinon parfaitement réalisée. Parmi les dernières tentatives, on se rappelle les techniques au ferrocyanure proposées par M. J. Ribereau Gayon (1). Mon excellent collègue L. Ferré (2) et moi-même (3) n'avons pu accepter ces techniques ni la théorie nouvelle de la casse blanche basée sur le rôle de fers complexes C et C'. Ceux-ci correspondent seulement aux méprises analytiques que nous avons signalées.

Notre critique tient en peu de mots et se réclame de faits précis. Les étudiants apprennent à mettre plus ou moins de tel ou tel acide pour précipiter certains métaux par l'hydrogène sulfuré. Cette acidité constitue le milieu nécessaire de la séparation recherchée.

Ces métaux formeraient-ils aussi des « complexes » dont la dislocation préalable devrait être d'abord obtenue ?

La production de ferrocyanure ferrique à l'état colloïdal, ou du moins la coloration correspondante ne sont complètes que dans certaines conditions d'acidité. On le voit sur des solutions où tout le fer est certainement à l'état de perchlorure.

Quand le milieu convenable à la réaction n'est pas réalisé, rien n'autorise à imputer le déchet à une combinaison exceptionnelle du métal.

Au surplus, les « Fers complexes C et C' » nont jamais été ni isolés, ni étudiés séparément, ni même définis d'une façon quelconque.

*
* *

Le même auteur a récemment étendu et adapté aux vins rouges une autre méthode déjà indiquée par lui-même pour les vins blancs (Loc. cit.).

Voici cette ferrométrie des vins rouges dans le texte de la *Revue de Viticulture*, 2 mars 1933, « J. Ribereau Gayon — Sur la casse ferrique ». C'est moi-même qui souligne aux endroits essentiels :

« Enfin j'indiquerai une méthode *rapide et sûre* de dosage colorimétrique du « fer dans les vins rouges par le sulfocyanure, *dont j'ai bien entendu contrôlé*

(1) Thèse de doctorat, Bordeaux 1931.
(2) MM. Ferré et Michel, *Annales des Falsifications*, janvier 1933.
(3) Société des Sc. Phys. et Nat., Bordeaux, 17 nov. 1932.

« *l'exactitude*, qui dérive immédiatement de celle que j'avais mise au point et « utilisée dans les vins blancs, et qui pourra rendre des services dans l'étude « de la casse ferrique des vins rouges.

« Je rappelle le mode opératoire du dosage dans les vins blancs. Dans un « tube à essais, à 10 cc. de vin, on ajoute 1 cc. d'acide chlorhydrique, 1 cc. de « sulfocyanure à 50 % et 3 gouttes d'eau oxygénée (sans cette dernière addi- « tion, on obtient seulement le fer ferrique total au lieu du fer total) ; on com- « pare la coloration rouge obtenue à celle donnée par des témoins contenant 3, « 9, 12, 15, 18 mmgr. de fer et colorés dans les mêmes conditions.

« Le dosage dans les vins rouges comporte exactement les mêmes additions ; « on ajoute simplement en plus, dans les tubes de vin et dans les tubes étalons, « 5 cc. d'éther qu'on mélange doucement en renversant les tubes. L'éther « dissout le sulfocyanure ferrique et remonte à la partie supérieure des tubes, « fortement coloré en rouge ; on compare les colorations des couches d'éther. »

(Il faut lire sans doute : 10 % pour la solution de sulfocyanure, comme dans les publications antérieures indiquées.)

A la Société des Sciences Physiques et Naturelles de Bordeaux (17 mars 1933), la même méthode était annoncée avec confirmation du dosage séparé du fer ferrique seul et du fer total (donc, par simple différence, du ferreux) dans les vins rouges. Il n'est pas besoin de redire l'importance éventuelle de pareils résultats.

*
* *

Quand deux solutions ne peuvent différer que par leur teneur en ferricum, cette teneur est certainement la même si le sulfocyanure y donne des colorations identiques. Mais dans le dosage envisagé, l'étalon est une simple solution aqueuse, le liquide à doser est du vin avec tous ses éléments. Admettre que l'égalité des colorations indique celle des quantités de fer, c'est admettre :

1° Que le sulfocyanure donne toujours, *quel que soit le milieu*, la même coloration pour une même quantité de ferricum, dans les conditions fixées. Ce premier point n'est pas vérifiable directement pour les vins rouges. On peut cependant invoquer l'analogie avec ce qui paraît suffisamment vérifié pour les vins blancs. M. L. Ferré (loc. cit.) a indiqué la possibilité et le mode opératoire d'une ferrométrie des vins blancs par l'emploi dudit réactif.

Mais il n'est pas question, dans la méthode indiquée, de comparer l'étalon et le vin eux-mêmes après addition convenable. La comparaison porte sur la coloration de quantités égales d'éther agitées avec l'étalon et avec le vin chargés de sulfocyanure ferrique. Ce qui revient à admettre encore :

2° Que le véhicule d'épuisement choisi — l'éther — contracte la même coloration sur les deux milieux différents chargés d'une même quantité de sel colorant.

Ce dernier point mérite d'être discuté expérimentalement.

*
* *

Quand on épuise 10 cc. de sulfocyanure ferrique aqueux par 5 cc. d'éther, les deux phases liquides se partagent la matière colorante, d'ailleurs avec des teintes différentes.

Il y a donc un coefficient de partage. Il n'est pas permis de le supposer identique pour les deux systèmes : éther et solution aqueuse, éther et vin. Ce dernier liquide contient divers éléments susceptibles d'action propre. L'alcool doit d'abord attirer notre attention. On sait qu'il dissout très fortement le sulfocyanure ferrique. Le mélange alcool-éther aura aussi son pouvoir dissolvant particulier.

Il est encore utile de rappeler que la solution de sulfocyanure ferrique n'est pas exactement de même teinte ni d'intensité comparable si le solvant est de l'éther ou de l'alcool purs ou encore un mélange en proportions variables de ces deux liquides, les doses de ferricum, de sulfocyanure et d'acide chlorhydrique restant les mêmes. Nous demanderons aux physico-chimistes d'expliquer, nous bornant pour notre part à discuter une méthode particulière de dosage.

Une même quantité de ferricum est dissoute dans l'eau pure et dans l'eau à 10° d'alcool. Après le traitement indiqué, le liquide alcoolisé donne un éther beaucoup plus coloré. La dose de ferricum paraîtrait au moins double. Il n'y a donc pas même coefficient de partage ; ou bien ce n'est pas, qualitativement et quantitativement, la même coloration qui s'est produite dans les deux échantillons avec ou sans alcool.

Un vin rouge est évaporé aux 2/3. On rétablit le volume primitif : 1° avec de l'eau pure, 2° avec de l'eau alcoolisée pour donner un degré final 10° d'alcool. Même disproportion que ci-dessus des doses de métal évaluées d'après la coloration de l'éther. Erreur tout aussi manifeste.

Le vin peut, il est vrai, être débarrassé de l'alcool ou celui-ci ajouté à degré identique dans l'étalon. Mais chacun des éléments de chaque vin peut avoir son influence qu'il importerait de discuter au préalable. On vient de le voir pour l'alcool. Le meilleur appareil colorimètre ne compenserait pas l'aléa d'une réaction mal définie et incertaine.

*
* *

La technique proposée prétend également évaluer séparément dans les vins rouges le fer total et le fer ferrique seul. Le fer ferreux n'interviendrait pas dans la coloration sans l'oxydation indiquée.

Il est cependant une particularité connue des analyses (Cf. Dict. de chimie Wurtz, T. I, 2e partie, p. 1425. Ed. Willm, art. fer — réactions des sels ferreux).

« *Sulfocyanate de potassium.* — Rien. On peut par ce réactif retrouver des « traces très faibles de sels ferreux ; il suffit d'agiter le mélange avec de l'éther « (qui détermine la formation d'eau oxygénée) pour provoquer une coloration « rouge très sensible. »

Cette formation d'eau oxygénée signalée dès 1863 par Schœnbein avec l'éther et nombre d'autres composés organiques, quel qu'en soit le mécanisme, ne peut être mise en doute. Schœnbein l'a vérifiée d'abord par la coloration bleue d'un mélange bichromate et acide sulfurique. La réaction est au moins aussi caractéristique avec les sels ferreux en présence de sulfocyanure ou de ferrocyanure. De même un vin rouge agité avec un petit volume d'éther présente bientôt l'aspect d'un produit très fortement oxydé.

Dans la technique de M. J. Ribereau-Gayon, l'addition d'éther supprime le fer ferreux en grande partie sinon en totalité et précisément quand il s'agit de le réserver intégralement. Attendons-nous à entendre bientôt annoncer qu'il n'y a dans les vins rouges que du fer ferrique.

A vouloir comparer après extraction, il faut un véhicule qui ne modifie pas le degré d'oxydation du métal. Il faut encore, ainsi qu'il a été précédemment rappelé, que le produit coloré obtenu se partage identiquement ou dans une proportion connue entre ce véhicule et le milieu épuisé, quel que soit ce dernier, étalon aqueux ou vin. Il sera également permis d'extraire tout le sulfocyanure par épuisements successifs et de comparer ensuite les colorations du solvant choisi.

Tout cela peut n'être pas irréalisable, bien qu'il y ait chance d'arriver seulement à une colorimétrie assez grossière.

De toute façon, il faut s'interdire d'abord une simplification abusive du problème.

***

Nous en sommes donc encore à recourir, pour le fer total des vins rouges, aux méthodes exactes instaurées par nos maîtres. Rappelons, pour les vins de la Gironde en 1887 et 1888, les dosages impeccables de U. Gayon, Ch. Blarez et E. Dubourg.

Quant à la discrimination des deux états du fer dans les vins rouges, il y faudrait une méthode très exacte, si l'on veut avoir égard aux faibles doses de métal de même qu'à l'importance de pareils résultats. Nombreux sans doute sont les œnologues appliqués à cette essentielle recherche. On ne saurait trop les encourager, ni eux-mêmes trop s'imposer de scrupuleuses et indiscutables vérifications.

M.-J. Dubaquié.

APPELLATION D'ORIGINE « GRAVES DE VAYRES »

La région viticole des Graves de Vayres, délimitée définitivement en exécution de l'arrêt de la Cour d'appel de Bordeaux en date du 18 mars 1931, comprend les terrains graveleux des communes de Vayres et d'Arveyres (Gironde), situées sur les hauteurs dominant la rive gauche de la Dordogne, en aval de Libourne. Sur ces terroirs, complantés en cépages fins de la Gironde (Merlot, Malbec et Cabernet pour les rouges, Sémilion, Sauvignon et Muscadelle pour les blancs), sont produits depuis fort longtemps des vins, rouges et blancs, qui ont toujours constitué des types distincts des vins de l'Entre-Deux-Mers.

Au début du dix-neuvième siècle, les vins des Graves de Vayres étaient déjà en renom auprès du commerce bordelais et libournais. L'appellation d'origine « Graves de Vayres », en usage jusqu'à la guerre, fut reprise en 1926 par le Syndicat Viticole des Graves de Vayres. Approuvée successivement par un jugement du Tribunal civil, puis par un arrêt de la Cour d'appel de Bordeaux, elle marque désormais sa place parmi les principales appellations girondines.

Sans prétendre rivaliser avec les Médoc ou les Saint-Emilion, les Graves de Vayres produisent néanmoins des vins rouges pleins de délicatesse et vite buvables qui, dans les premiers crus, sont très recherchés du commerce pour leur corps et leur finesse et peuvent être classés parmi les meilleurs vins du Libournais, immédiatement après les deuxièmes crus de Pomerol (1).

Quant aux vins blancs, très alcoolisés et assez liquoreux, d'une finesse remarquable, ils restent toujours en faveur auprès des amateurs des vins légers et agréables du Bordelais.

Nous avons jugé utile, pour les lecteurs de la Revue, de reproduire ici le texte de l'arrêt rendu le 18 mars 1931 par la Cour d'appel de Bordeaux, dans le procès intenté au Syndicat des Graves de Vayres par le Syndicat Viticole des Graves ; ce document, qui établit définitivement le droit à l'appellation « Graves de Vayres » des vins récoltés dans la région précitée, présente un intérêt au point de vue plus général de l'application de la loi Capus du 6 mai 1919.

Cour d'appel de Bordeaux, 1re chambre

Syndicat Viticole des Graves c. Syndicat des Graves de Vayres

Attendu que le Syndicat Viticole des Graves est appelant d'un jugement du Tribunal civil de la Gironde en date du 11 février 1928 qui a décidé que les récoltants de la commune de Vayres et des Coteaux de la commune d'Arveyres ont droit pour leurs vins blancs et rouges à l'appellation d'origine « Graves de Vayres » ;

Qu'à bon droit il reproche à ce jugement d'avoir basé sa décision sur ce que ces vins produits par un terrain graveleux étaient naturellement désignés sous le nom de Graves et d'autre part sur ce que l'adjonction du nom de Vayres à l'appellation de Graves les distinguait suffisamment des vins représentés par le Syndicat Viticole des Graves qui seuls ont droit à l'appellation de Graves ;

Attendu que ces deux motifs sont inexacts, que la loi du 6 mai 1919 en effet applicable à l'espèce donne aux appellations pour seule base légale les usages locaux, loyaux et constants à l'exclusion de la nature du sol ; qu'au surplus il ne paraît pas douteux que pour des consommateurs lointains et non avertis, une confusion reste possible sur la véritable origine du produit vendu sous le nom de Graves de Vayres ;

Mais que la question est de savoir si les intimés peuvent se prévaloir d'usages suffisants pour leur créer un droit à l'appellation qu'ils revendiquent ;

Attendu à cet égard que les pérères des courtiers et négociants opérant dans la région, leurs registres, leurs prix-courants, étampes et bordereaux d'achat s'accordent pour faire admettre que depuis de longues années et bien antérieurement à la loi du 6 mai 1919, il existait une région produisant des vins dits : Graves de Vayres ;

Que trace de cette appellation se trouve dès 1854 et années suivantes de façon continue dans des documents assez nombreux et s'appliquant à assez de récoltants pour constituer un usage collectif ;

Qu'on la rencontre dans les prix-courants de Legendre et Cie, négociants à Libourne et Bordeaux, datés de 1898, de Jacquet et Fils, négociants à Libourne, datés de 1895, 1898, 1907, de Beylot et Cie, négociants à Libourne et Bordeaux, datés de 1894 et de 1897, de la Maison Horeau-Beylot, de Libourne, daté de 1890, de la Maison Richard, de Libourne, daté de 1903 ; qu'on la rencontre encore dans des bordereaux d'achat de 1901 et de 1902 et dans les mentions des registres d'inventaire et de commerce de nombreuses maisons dès 1854 et les années suivantes ;

Que des étiquettes avec l'appellation Graves de Vayres ont été imprimées pour divers avant 1904 ;

(1) Cooks et Féret, *Bordeaux et ses vins*, 1929 et éditions antérieures.

Que cette appellation a figuré dans l'exposition d'un sieur Béchaud à la Foire aux Vins de Bordeaux de novembre 1909 ; qu'il était d'usage courant, constant depuis de très longues années et même, d'après certains, depuis un temps immémorial, d'user dans la propriété et dans le commerce pour les vins de la région de l'appellation Graves de Vayres ;

Attendu dans ces conditions que la notoriété des Graves de Vayres bien antérieure à la loi du 6 mai 1919 est nettement établie, qu'il y a, à cet égard, des usages collectifs, locaux, loyaux et constants qui ne peuvent qu'être constatés au résultat des nombreux éléments fournis par les intimés, d'où il suit que le droit à l'appellation est incontestable ;

Attendu, cela étant, que cette situation ne saurait être modifiée du fait que dans les premières années qui ont suivi la loi du 6 mai 1919 les propriétaires des communes de Vayres et d'Arveyres n'aient pas fait leur déclaration de récolte sous l'appellation Graves de Vayres ; que leur droit à l'appellation existait déjà en effet antérieurement, ainsi qu'il vient d'être apprécié, et qu'on ne saurait présumer qu'ils aient entendu y renoncer ; que leur abstention, au contraire, semble plutôt due à ce qu'ignorant toute la portée de la nouvelle loi, il y a eu de leur part un flottement qui en a même conduit un certain nombre à déclarer leurs produits sous l'appellation Entre-Deux-Mers, jusqu'alors inusitée pour leur région ;

Mais attendu que rien n'indique que l'appellation Graves de Vayres, telle qu'elle a été pratiquée dans la période antérieure qui seule est à consulter, ait porté sur l'ensemble de la commune de Vayres ;

Que des explications versées au débat il ressort que le sol de la commune de Vayres ne consiste pas uniquement dans des graves ;

Que d'autre part il est présumable que l'ancienne appellation de Graves n'avait sa raison d'être pour la désignation des vins accrus dans des terrains de graves, que dans cette limite seule, à défaut de précision rapportée quant aux usages suivis pour les terrains non graveleux, pour être reconnu le droit à l'appellation ;

D'où il suit que le Syndicat des Graves de Vayres, constitué pour la défense de cette appellation, au bénéfice de l'entière commune de Vayres et des Coteaux d'Arveyres, n'est fondé dans sa prétention que pour la zone constituant des graves, à l'exception des palus et des terres fortes ;

Par ces motifs :

La Cour, après délibéré,

Confirme le jugement entrepris ;

Dit toutefois, en ce qui touche la commune de Vayres, que ne pourront user de l'appellation d'origine Graves de Vayres que les récoltants dont les vignes sont situées dans la région des Graves de cette commune ;

Et, rejetant toutes autres conclusions, condamne le Syndicat des Graves aux dépens d'appel, le jugement étant maintenu quant aux dépens de première instance ; fait main-levée de l'amende.

Conformément aux termes mêmes de cet arrêt, et pour éviter toute contestation ultérieure, une Commission composée de membres étrangers à la commune, parfaitement indépendants et d'une compétence indiscutable, a procédé avec le plus grand soin, en s'aidant de documents géologiques et des résultats de nombreux sondages, à la délimitation de la région ayant droit à l'appellation « Graves de Vayres ». Son rapport, appuyé d'un plan à grande échelle, a été déposé le 20 avril 1931 à la mairie de Vayres et à la sous-préfecture de Libourne, authentiquant définitivement une appellation trop longtemps discutée.

Nous sommes assurés que les viticulteurs de Vayres, propriétaires dans la région délimitée, apporteront tous leurs soins à maintenir la réputation de leurs vins par le perfectionnement de l'encépagement, de la culture et de la vinifi-

cation. Le Syndicat des Graves de Vayres est décidé à les seconder dans leurs efforts et à organiser, en utilisant la coopération, la vente rémunératrice de leurs produits.

JACQUES PAUL,
ingénieur des Arts et Manufactures,
propriétaire viticulteur.

LES HYBRIDES P. D. EN 1932 (1)

Mildiou. — Les premières taches, très rares, sont apparues le 10 juillet dans mon champ d'expérience non sulfaté.

Un sulfatage fut fait le 14 juillet dans une petite partie du vignoble et dans le reste du 20 au 25. Dans les deux cas, ils étaient trop tardifs pour prévenir une invasion de Rot gris ou de Rot brun.

On trouvait à fin juillet un peu de Mildiou sur quelques feuilles des numéros : 4986, 5455, 7157, 7349, 8229, 10078, 10096, Burdin 1646. Un peu plus nombreuses, bien qu'encore en faible quantité sur les numéros : 4643 (le plus atteint), 10173 et 10417.

Les numéros 5409, 5474, 6026, 6064, 6305, 6740, 7053, 8209, 8218, 8365, 8616, 8718, 8745, 8748, 8916, 9565, 10868, 10878, 11670, 11803, 12186, Chambaudière 442, Baco I, étaient indemnes de Mildiou de la feuille.

Le Mildiou d'automne a atteint les jeunes feuilles du plus grand nombre des hybrides. A noter comme complètement indemnes 6339, 6605, 6740, 7053, 10868, 10878, 11803, Baco I, Chambaudière 442. Cette atteinte tardive n'a pas eu d'influence appréciable sur la récolte, mais son action est défavorable pour la maturation des bois et l'accumulation normale des réserves devant assurer une bonne sortie de raisins l'année suivante.

Rots. — Le Rot gris a fait des dégâts à 5166, le Rot brun à 5455, 6980, 7053, 7157, 8365. Ils ont été sans grande importance pour 7053 et 8365 en raison de la forte récolte que ces numéros portaient.

Anthracnose. — Cette maladie, inconnue jusque-là dans bien des régions, a fait nombre de victimes, il sera prudent de s'abstenir de planter les variétés qui en ont été atteintes, sauf en climat et sols secs. Ce sont : S. I, 880, 1000, 5163, 5813, 6980, 7047, 8716, 8717, 8724, 8740, 8748, 10146, 10185, 10855, 10297, 11047, Burdin 1605, Couderc 6720 et C. Madone.

Subérose. — S. 6905 très peu atteint dans mes vignes l'a été très fortement dans diverses régions. 8748 a eu aussi des grains atteints.

J'ai pu constater, pendant un voyage à fin août dans l'Hérault et l'Aude, dans une vigne sulfatée seulement le 25 juillet, pampres traînant sur le sol dans l'herbe, que les numéros suivants étaient indemnes de toutes maladies : S. 5455, 6339, 6740, 7157, 8209, 8218, 8239, 8365, 8616, 8718. Tous portaient une très forte récolte.

(1) Voir *Revue*, n° 2026, page 266.

Les numéros 6339 et 7157 étaient aux trois quarts mûrs, les raisins des autres étaient encore verts.

Les numéros 7053 et 8745 avaient souffert du Rot brun ; ils avaient perdu au moins la moitié de leur récolte, mais les raisins reposant sur le sol, dans les herbes, il ne pouvait en être autrement pour des numéros dont les fruits ont une certaine sensibilité au Rot brun : dans cette même vigne, 5487 mieux soigné était aussi très atteint, de même 5163, 5437 et 8214, ces deux derniers moins touchés. J'ai constaté dans diverses vignes visitées dans l'Aude que les numéros 4646, 5437, 7053, 8357, 8745, C. 7120, C-3 étaient plus ou moins atteints de Rot brun suivant les sols et les soins donnés, principalement suivant l'époque du premier sulfatage. Chez M. de Capella, 7053 et 8745 étaient peu touchés et 8616 très robuste s'est révélé gros producteur, mais 7349 surpasse en fertilité tous les autres numéros.

Les numéros 5163, 5813, 8214, C. 7120 montrent une sensibilité si grande à l'Anthracnose qu'ils ne peuvent être plantés qu'en climat sec.

Les numéros 7053 et 8745 dont la vigueur, la résistance de la feuille au Mildiou, la grande fertilité, la grosseur des raisins, le degré alcoolique des vins pouvant atteindre 13°, leur qualité et leur belle couleur qui surpassent grandement les qualités correspondantes des numéros S. 4646, 5437, 5487, C. 6720, etc., ont été tout particulièrement discutés cette année, comme s'ils étaient la poutre tombant dans la mare aux grenouilles. 8616 a eu aussi sa part de pensums.

Un grand nombre de correspondants m'ont communiqué leurs observations. Voici ce que dit M. Tibbal du Tarn le 29 septembre : « *Mes modestes cultures « sont splendides avec un seul traitement fait au pas de course le 24 juillet, « époque où tout aurait dû être détruit par le Mildiou et les Rots. Tous les nou- « veaux venus ont tenu le coup contrairement aux notes de M. ... parues dans « le* Progrès *de Montpellier. J'ai revu de très près* 6339, *il est superbe et mûr, « mais la palme revient à* 7053, 8718, 8745, 8748, 8616, 8916, 10878, *ils sont « tous superbes, pruinés et mûrs, prêts à vendanger.* »

M. Boussingault, ingénieur agronome en Charente-Inférieure : « *Tous les « vignobles du pays ayant été ravagés par le Mildiou cette année, on parle de « la belle venue de ma petite vigne à 10 kilomètres à la ronde. C'est un succès « pour les hybrides.* »

Il cultive 5455, 6339, 6740, 7053, 8229, 8724.

Maturité. — Elle a été partout en retard d'un mois et s'est accomplie plus lentement que pendant les autres années, elle a demandé six semaines et plus entre la véraison et la maturité complète, ce laps de temps a même été insuffisant pour 4643 qui a dû être vendangé, incomplètement mûr, le 22 octobre, il s'est montré, exceptionnellement, plus tardif que 6905.

Dans mes vignes 7053, sulfaté le 14 juillet, a eu du Rot, mais la quantité de raisins, trois par pampre et même quatre, était si grande qu'il lui est resté une récolte bien suffisante pour pouvoir la mener à bonne maturité, plus de cent

visiteurs l'ont constaté ; 8745 n'a eu aucun Rot, mais de la Coulure, pas de Mildiou de la feuille.

Parmi les visiteurs de ma collection, il en est qui ont planté, cette année, deux mille, cinq mille, sept mille et plus de plants des numéros 7053 et 8745, c'est, sans doute je pense, que ces viticulteurs ont trouvé que, chez moi au moins où le Mildiou a été aussi mauvais qu'ailleurs, ces Seibel s'étaient suffisamment bien comportés pour que leur plantation ne laisse pas place à la crainte d'un mécompte futur.

Production. — Etaient très chargés, malgré toutes les maladies et intempéries, les numéros : 5474, 6026, 6339, 6605, 6720, 6740, 6905, 7053, 8209, 8218, 8229, 8239, 8365, 8616, 8718, 8745, 8916, 10096, 10878, 11670, Baco I, Chambaudière 442.

Les numéros 4643, 4986, 5409, 5437, 5455, 10868 portaient de beaux raisins mais peu nombreux ; ces variétés avaient trop souffert de la gelée de février.

Se faisaient particulièrement remarquer par leur aspect général, souligné par une belle charge de raisins très agréables à déguster, les numéros : 5474, 6026, 6339, 7053, 8218, 8229, 8239, 8616, 8745, 10878.

Qualité des vins. — L'inclémence des saisons n'a pas permis l'obtention de vins très remarquables, cependant plusieurs viticulteurs de ma région prétendent avoir récolté, avec quelques-uns de ces numéros de choix en mélange, des vins de meilleure qualité que celui du Gamay cultivé côte à côte.

La couleur est belle et le degré mustimétrique élevé, ils laissent, à ces points de vue, les vins de Gamay loin derrière eux.

Voici les degrés correspondants aux pesées de moûts de quelques numéros :

Baco I	10°1
5455	9°8
6339	9°3
7053	10°7
7157	9°8
8239	11°6
8365	11°8
8616	12°4
8745	10°3
10878	12°1

Les cinq derniers numéros ont été vendangés le 25 octobre.

Un viticulteur du Mâconnais me donne :

Gamay (suivant âge et exposition)	8°7 à 11°
S. 1000	7°3
4643	7°5
5279	9°8
4986	9°5
5455	9°5
6905	6°2
2859	7°8

L'ingénieur agronome de Charente-Inférieure que j'ai cité précédemment me communique :

8724 et 8229 en mélange	9°
7053, 6740, 6339 en mélange	11°5
5455	10°

Voici les résultats de pesées obtenues par M. Tibbal dans le Tarn. Vins de viniféra 6° à 8° peu colorés.

4986	9°4
5409	9°8
6339	8°9
7053	9°5
8745	9°5
8916	8°6
Mélange : 8745, 8748, 7053, 7052	9°1

Tous ces vins très bons et de belle couleur.

7053 a donné un bon et beau vin de 10°5 à M. Gugliermina à Chervinges, dans le Rhône.

Dans le vignoble de M. Monnin à Alzonne (Aude), 8745 : 8°9 ; 7053 : 9°7 ; 10173 : 9°8 ; 8218 : 7°8 ; 7157 : 7°6 ; il ajoute : « *Avec l'année déplorable qu'ont subie les vignes, rien d'étonnant que le degré ne soit pas plus élevé. Dans la région, la moyenne des vins de 1932 (viniféras) est de 6° à 6°5, ce qui justifie toujours la différence entre viniféras et hybrides. Le viniféra vaut 90 francs l'hecto et l'autre près de 150 fr.* »

Chez M. Burdin à Iguerande (Saône-et-Loire), toutes les vignes sont sur coteaux calcaires, très abrupts, les Gamay ont donné des vins de 7 à 9°, son N° 1646, 9°6 ; 4077, 9°3 ; 1582, 12°5 ; 1585, 11°5.

Tous les vins que j'ai récoltés sont très nets de goût, rappelant complètement un viniféra pour la plupart. 8239 et 8616 ont beaucoup de corps et de fruité, 8385 et 10878 sont plus tendres, 7053 et 8745 sont moins friands, il faut les considérer comme vins de mélange, mais combien supérieurs aux hybrides de Bouschet, le dernier est franchement trois quarts teinturier, les autres d'une belle couleur grenat.

Cet exposé doit donner des facilités aux viticulteurs pour faire un choix des numéros à bon vin entre les quelques milliers de variétés qui existent en culture ; il y en a probablement quelques autres de bonnes dont je ne parle pas, mais il y en a surtout beaucoup de mauvaises, ou tout au moins de qualités moindres, car c'est le dessus du panier de bien des centaines de variétés étudiées.

Celui qui choisira les numéros indiqués et les sulfatera une fois avant la fleur et une fois après en employant les bouillies à deux kilogs de sulfate de cuivre et deux kilogs de chaux, ou mieux, trois et trois par hectolitre, *aura toujours une récolte entière* (même en année comme 1932) de beaux et bons vins.

Remarquons qu'il y a bien peu de viniféras qui puissent donner en année

froide des vins au-dessus de 10° dans plus de 70 départements, et, si comme on le prétend, on doit laisser circuler les vins de 7° ou 7° 5 pour que les consommateurs en puissent boire davantage, sans être incommodés (lisez : *réclame pour les petits vins anormaux*), eh bien, les viticulteurs du Centre, de l'Est et de l'Ouest pourront user du même procédé que certains du Midi et de l'Algérie et alors leurs récoltes atteindront facilement 130 à 150 hectolitres à l'hectare, concurrençant, aisément, celles des régions plus favorisées par le soleil et qui restent attachées aux viniféras ; je ne le conseille pas, mais je constate que la chose est possible, ce qui vient encore à l'appui de la thèse que j'ai soutenue que, pour éviter la surproduction, un degré minimum doit être imposé et la liberté de distillation et vinage à la cuve concédée, malgré l'avis contraire du commerce des vins. (Les hybrides n'ont nul besoin de cette faveur.)

Habitats divers. — Si l'on étudie les aires d'adaptation des différents numéros, on constate que tous produisent davantage dans le Midi, même les précoces comme 6339 et 7157 et tous y trouvent leur place.

Les numéros 6905, 7349, 8209, 11803 ne peuvent guère remonter au delà de la côte du Beaujolais et en bonne exposition. 11803 peut cependant être mis en treille, ailleurs, contre mur, pour faire un délicieux raisin de table. 8218 et 8239 paraissent devoir se tenir au sud du parallèle d'Auxerre et à une altitude maxima de 250 mètres.

Tous les autres numéros, soit : 4986, 5409, 5455, 6339, 6605, 6720, 7053, 7157, 8229, 8365, 8616, 8718, 8745, 8748, 8916, 10078, 10173, 10878, 11870, 12583, Burdin 1582, 1585, 1646, Baco I, Chambaudière 442 peuvent être cultivés jusque dans le Nord-Est.

Les moins recommandables pour la qualité de leurs vins sont : 4986, 5409, 8718, 8748, 8916, Chambaudière 442.

Les vins les plus fins sont donnés par 8269, 8365, 8616, et j'hésite à dire lequel est le meilleur des trois. Plusieurs dégustateurs ont estimé que 10878 devrait être classé ex-æquo avec eux.

Je ne doute pas que ces numéros cultivés en sols pour vins fins puissent donner entière satisfaction à ceux qui renonceront, pour cela, à l'appellation d'origine, plusieurs viticulteurs de crus secondaires de Bourgogne, de l'Anjou, du Bordelais se sont déjà orientés dans cette voie. Un grand vin de table qui paie est préférable aux délicieux produits des nobles Pinots et Cabernets qui ne se vendent jamais assez cher pour couvrir les frais. On ne vit pas de louanges et de gloire.

Je termine par une affirmation :

« Plus on abandonnera les viniféras, meilleur le vin de commerce sera, si bien entendu, on ne multiplie que les meilleurs hybrides obtenus et à obtenir. »

J.-F. Ravat,
ingénieur civil des Mines,
Marcigny (Saône-et-Loire).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Vins blancs stables (J. Ribéreau-Gayon). — Les nouvelles dispositions fiscales. — Congrès de la Société des médecins amis du vin.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — L'abaissement de température qui s'est produit dans toute la France a provoqué les gelées blanches que nous redoutions dans le Midi. Heureusement qu'elles n'ont pas été générales ; mais elles se sont produites sur de très nombreux territoires, dans les matinées des 22 au 23 et surtout du 23 au 24 avril. L'Hérault, le Gard ont été les plus touchés. L'Aude, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Var, les Basses-Alpes ont eu des pertes sensibles. Les bas-fonds, à grand rendement, ont été surtout éprouvés. Les Pyrénées-Orientales n'ont pas beaucoup souffert, mais ont subi des dégâts.

Les gelées à glace qui se sont produites dans le Centre, l'Est et le Nord ont dû être funestes aux vignes qui sont cultivées dans ces régions, quoique la végétation soit plus en retard que dans le Midi avec les pieds sur échalas moins sujets aux gelées.

Nouvelle catastrophe, pour un grand nombre de viticulteurs qui ont déjà été fortement éprouvés pendant deux ans, par le Mildiou.

La culture de la vigne n'est pas très intéressante en ce moment pour les propriétaires viticulteurs de la métropole qui ne récupèrent pas, depuis bientôt quatre années, les sommes qu'ils dépensent en frais de cultures et achat de matières premières.

Les salaires ne diminuent pas ; les engrais, les soufres, les sulfates de cuivre restent chers, et on a peine à vendre le peu de vin qu'on récolte.

Beaucoup de propriétaires viticulteurs ont vécu ces dernières années sur les réserves faites pendant les bonnes récoltes ; mais ces réserves s'épuisent ou sont épuisées, surtout chez ceux qui ont fait des améliorations dans leurs caves, renouvelé le matériel ou reconstitué leur vignoble à grands frais.

Il ne se passe pas de journées sans que quelque propriétaire nous demande si nous ne connaissons personne qui veuille leur avancer des sommes jusqu'en octobre ou novembre, sans prendre hypothèque.

Beaucoup de capitalistes hésitent à consentir ces prêts, parce qu'ils ne sont pas certains que la vente de la récolte produira suffisamment pour permettre de rembourser. Jusqu'à maintenant, les viticulteurs d'Algérie sont seuls bien partagés, à cause du bas prix de la main-d'œuvre et de l'absence d'attaques violentes de Mildiou.

Cette année, le manque de récolte dans la métropole, à cause des maladies cryptogamiques, a permis aux Algériens de vendre leur vin rapidement à des prix très rémunérateurs pour eux. Il n'est pas étonnant que les viticulteurs du Midi qui sont fortement éprouvés et un assez grand nombre hypothéqués, demandent un peu de protection.

En ce moment, on procède au premier sulfatage qui ne se faisait les années précédant les fortes attaques de Mildiou que vers le milieu de mai.

La station d'avertissement de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ayant signalé l'apparition d'une attaque de Mildiou pour le 22 ou le 23 avril, a fait activer le premier sulfatage. Heureusement, la température sèche n'a pas encore fait apparaître cette attaque, même dans les vignes non sulfatées ; mais les perturbations atmosphériques sont si fréquentes ces dernières années qu'il faut prendre ses précautions préventivement et ne rien négliger pour empêcher le développement des spores du terrible cryptogame, dont les germes existent un peu partout, à cause des violentes attaques qui se sont produites même l'automne dernier. Nous constatons avec peine que, dans certaines localités, quelques vignes n'ont pas encore reçu une seule façon d'hiver. Et ce ne sont pas des vignes où l'eau a séjourné. C'est un tort de se mettre en retard de cette façon.

Il faut ébourgeonner le plus tôt possible. D'abord pour éviter que les feuilles qui touchent le sol véhiculent les germes du Mildiou. Ensuite pour débarrasser les ceps de ces pousses parasites qui absorbent une partie de la sève et se développent souvent plus vigoureusement que les bourgeons fructifères des courçons.

Lorsque les vignes gelées sont avancées, comme les aramons éprouvés par les gelées du 23 avril, il est bon de les tailler court, pour que le contre-bourgeon se développe. Il y aura peu de raisins. Si les vignes gelées sont encore déchaussées, il faudra les remonter, en répandant dans la cuvette 100 gr. de nitrate de soude par pied et couvrir de suite. Faire un bon soufrage pour stimuler.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Dans nos derniers marchés, on n'a parlé que des gelées des 23 et 24 avril et des importants dégâts qu'elles ont causés. Beaucoup pensent qu'il y aura, dans l'ensemble de la métropole, plusieurs millions d'hectolitres enlevés. On craint des attaques du Mildiou avec les averses qui se produisent assez souvent, surtout si la température, qui est restée basse depuis quelques jours, s'élevait à 18 et 20 degrés.

Les cours se sont raffermis ; il n'y a pas eu le bond qui se serait produit autrefois, après une gelée aussi étendue que cette fois.

Les Algérie se sont cotés à Sète au marché de 18 à 19 fr. 50 le degré, selon qualité, couleur et degré. Ils ne tarderont pas à arriver à 20 fr. pour les beaux vins.

Des camions-citernes appartenant à des négociants du Centre : Clermont-Ferrand, Saint-Etienne, Le Puy passent journellement à Montpellier, allant ou venant de Sète pour prendre des vins d'Algérie. On en voit de Grenoble, d'Avignon et même de Lyon.

Le lundi 24 avril, la C. G. V. avait convoqué les viticulteurs de la région à une manifestation à Montpellier. Elle avait choisi cette date, parce que le lundi après Pâques, se tient à Montpellier une importante foire de bêtes de labour, d'instruments aratoires, où les viticulteurs patrons et ouvriers se rendent en grand nombre. Les sections locales de la C. G. V. ont même payé le voyage en autocar à un certain nombre de leurs membres. Quelques milliers de viticulteurs se rendirent au meeting pour entendre divers orateurs. Plusieurs parlementaires crurent utile pour eux de faire acte de présence ; mais ils passèrent inaperçus et se gardèrent bien de prendre la parole. Un des orateurs fit allusion au président de la Commission des boissons, pour le critiquer un peu, ce qui donna l'occasion à l'assemblée de manifester contre ce parlementaire qui cherche à faire croire à Paris et ailleurs qu'il est très populaire parmi les viticulteurs de l'Hérault, alors que c'est le contraire. Il s'est bien gardé de prendre la parole, bien que présent dans la salle.

L'ordre du jour suivant a été voté et porté en cortège à la préfecture, où le préfet a refusé de le transmettre au ministre de l'Agriculture, parce qu'il comportait un blâme contre le gouvernement, dit-il.

En apprenant cela, la foule massée sur la place de la Préfecture a conspué le préfet et crié « *démission* » au Conseil général qui siégeait.

Voici l'ordre du jour :

« Les vignerons du Syndicat Montpellier-Lodève, réunis le 24 avril en assemblée générale extraordinaire ;

« Proclament que l'aménagement du marché suivant les bases et les chiffres adoptés par la Commission interministérielle de la viticulture, peut seul apporter à la viticulture métropolitaine un minimum de sécurité, et que cette mesure doit être mise en vigueur dès la vendange prochaine ;

« Constatant que le gouvernement, au mépris de toutes les Associations professionnelles de la Métropole, n'a pas encore fait connaître ses intentions ;

« Protestent contre ce nouvel atermoiement ;

« Ils repousseront par tous les moyens toute solution autre que l'aménagement ;

« Ils déclarent qu'ils ne se laisseront pas sacrifier aux colons algériens, qui exploitent des terres acquises pour presque rien ;

« Qui font travailler les indigènes pour des salaires dérisoires ;

« Et qui échappent complètement à l'effort fiscal, de plus en plus dur, imposé à la nation française. »

Cet ordre du jour est adopté à l'unanimité par acclamations. Il a été envoyé au gouvernement par les soins de la C. G. V. — E. F.

Vins blancs stables. — *Coagulation des matières albuminoïdes.* — Certains vins blancs, plus particulièrement les grands vins et ceux des grandes années, renferment, quoique parfaitement limpides, des matières albuminoïdes, c'est-à-dire des substances analogues à celles employées pour le collage des vins, mais qui nécessiteraient pour se coaguler complètement des additions très élevées de tanin, bien supérieures à celles qu'on peut ajouter sans inconvénient.

Leur propriété caractéristique est leur coagulation, avec formation d'un trouble, sous l'influence d'une température élevée, maintenue d'autant plus longtemps qu'elle est moins élevée ; par exemple un mois à 25°, dix minutes à 70°. De là résulte que leur présence peut engendrer au cours de l'été, en fûts ou en bouteilles, des troubles et des dépôts. Lorsque cette coagulation s'accomplit en fûts, et le cas est assez fréquent, elle est un bienfait, puisqu'elle revient à une véritable élimination de ces matières, qui sont d'ailleurs absolument étrangères à la qualité du vin, et que le vin est ainsi rendu plus stable ; mais cette élimination n'est pas toujours complète, même après plusieurs étés successifs, et le vin reste susceptible de se troubler à la longue, et plus souvent encore de former des voltigeurs d'aspect bien connu qui, s'ils sont très abondants, déprécient une bouteille.

Lorsqu'un vin blanc arrivé à la mise en bouteille, il convient donc de rechercher s'il contient encore des matières albuminoïdes : ou bien on ajoute à un échantillon une forte dose de tanin, 1 ou 2 gr., ou bien on en chauffe une bouteille au bain-marie à 70° pendant 10 minutes ; la formation d'un trouble sensible, au bout de quelques heures dans le premier cas, après refroidissement dans le second, indique la présence de matières albuminoïdes ; et si le vin est destiné à une longue garde en bouteilles, il convient de procéder à leur élimination.

Indépendamment du chauffage, le collage au kaolin, employé autrefois dans un but de clarification, est ici remis en honneur dans un but de stabilisation. Les grains de kaolin, matière première de la fabrication des porcelaines, possèdent cette propriété remarquable de fixer les particules de matières albuminoïdes. Une très petite addition de charbon végétal enlève complètement à la pâte de kaolin sa légère odeur de terre. Quelques jours après l'addition, à la dose de 1/2 à 2 kg. par barrique suivant la teneur en albuminoïdes, un soutirage suivi d'un collage achève le traitement. — J. Ribéreau-Gayon, *docteur ès-sciences.*

Les nouvelles dispositions fiscales. — La loi du 28 février 1933 a apporté à notre régime fiscal de nombreuses modifications.

En ce qui concerne les propriétaires fonciers notamment, un article de cette loi impose désormais la déclaration de leurs revenus réels pour les propriétés qu'ils louent ou qu'ils afferment.

Tous les renseignements nécessaires sont donnés dans la brochure « Les impôts de l'Agriculteur », *mise à jour au 1er mars de cette année.*

La brochure de 80 pages : 6 francs franco. Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, Paris (9e), compte chèques postaux : Paris 242-61.

Congrès national de la Société des Médecins amis du Vin. — Le Comité girondin de la Société des Médecins amis du Vin de France a décidé d'organiser le Congrès national de la Société.

Il aura lieu à Bordeaux les 7, 8 et 9 septembre prochain, il comprendra une séance de travail et des visites aux vignobles avec un déjeuner au Château-Yquem.

Prière d'envoyer les adhésions de principe dès maintenant au docteur Fagouet, 57, cours Georges-Clemenceau, Bordeaux.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus ; 9°, 220 fr. et au-dessus ; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptous 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 340 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 850 à 950 fr. ; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr. ; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 16 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

MIDI. — *Nîmes (1er mai 1933). — Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 55 à 95 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 90 à 105 fr. ; 8 à 9°, 120 à 130 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 100 à 160 fr.

Montpellier (2 mai). — Vins rouges de 6° à 7°5, de 55 à 75 fr. ; 7°5 à 8°5, de 85 à 112 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (24 avril). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr. ; blancs supérieurs, 150 à 165 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (30 avril). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 16 fr. 50.

Perpignan (29 avril). — Vins 7° à 10°, de 10 fr. » à 15 fr. 50 le degré.

Carcassonne (29 avril). — De 6° à 10°, de 8 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (27 avril). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 340. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 2 mai. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, ariétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 101 francs ; orges, 61 fr. à 64 fr.; escourgeons, 58 fr. à 60 fr.; maïs, 72 fr. » à 83 fr. »; seigle, 66 fr. » à 73 fr. »; sarrasin, 75 fr. à 80 fr.; avoines, 64 fr. » à 69 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 68 fr. 01 à 74 fr. 03. Chicago, 58 fr. 14 à 61 fr. 13. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 35 à 45 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 35 à 45 fr.; sterling, 30 à 42 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr.; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr.; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 180 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 223 fr. 50 à 225 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 17 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 17 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 425 à 460 fr. — Citrons, 200 à 230 fr. — Mandarines, 200 à 300 fr. — Oranges, 180 à 220 fr. — Marrons français, 150 à 200 fr. — Figues sèches, 100 à 200 fr. — Noix sèches, 200 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 400 à 1.000 fr. — Fraises, 700 à 1.100. — Haricots verts, de 600 à 1.700 fr. — Artichauts, 50 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 50 à 300 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 30 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 60 à 120 fr. — Carottes de Meaux, de 80 à 100 fr. — Endives, de 100 à 250 fr. — Asperges, de 350 à 630 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

A l'heure actuelle, la Bourse semble uniquement préoccupée par le problème des changes et par la conférence monétaire et économique de Washington. Les mouvements divers qui, au jour le jour, accompagnent les nouvelles d'Amérique où les fluctuations du dollar indiquent assez que l'opinion mondiale fonde les plus grands espoirs sur l'initiative Roosevelt, n'ose pas encore s'aventurer audacieusement sur le chemin de l'optimisme.

Une telle attitude s'explique facilement de la part de la spéculation internationale qui doit tenir compte du moindre incident susceptible de retourner momentanément la tendance. Il n'en va pas de même pour le portefeuille qui achète au comptant au moment propice et qui a tout son temps pour revendre. Ici, point de liquidation à payer, le capitalisme dispose librement de ses titres et il peut attendre son heure pour prendre son bénéfice.

Donc pour toute la clientèle du comptant, la meilleure tactique à suivre en des temps aussi agités que ceux que nous vivons : c'est d'agir au bon moment aussi bien pour acheter que pour vendre. Nous allons incontestablement vers des temps meilleurs. La crise économique s'atténue. Quelle période plus propice pourrions-nous choisir pour commencer à ramasser les valeurs dorées sur tranche qui ont traversé toute la crise sans anicroche et qui poursuivent leur existence sociale en réalisant de solides bénéfices ?

Ne dites pas que ce n'est pas encore le moment et qu'on ne voit pas assez clair dans la situation internationale. Quand les nuages noirs qui barrent l'horizon se seront dissipés, il sera trop tard pour se mettre en mouvement. Les malins se seront servis, ils auront pris les places et vous aurez raté définitivement le coche.

Ne vous endormez donc pas sur le mol oreiller de l'indifférence. Nous sommes à la veille de grands événements qui peuvent ramener brusquement la confiance dans le monde des affaires et j'incite vivement tous mes lecteurs à prendre dès maintenant leurs dispositions pour n'être pas surpris par la vague d'optimisme qui déferlera sur la Bourse si la conférence de Washington aboutit à des résultats favorables.

Bourse de Londres

Après quelques séances d'expectative, le Stock Exchange a retrouvé sa fermeté et son activité. Les milieux financiers paraissent moins préoccupés des répercussions de la baisse du dollar et la plupart des groupes terminent en tendance soutenue.

Peu de variations sur les fonds d'Etat et sur les industrielles britanniques. Les pétroles et les caoutchoucs ont gagné un peu de terrain ainsi que les valeurs minières.

Après un recul assez marqué, les valeurs de Mines d'or se sont nettement reprises, et le terrain perdu a finalement été regagné par la plupart des titres du groupe. Les transactions ont surtout été actives en Crown Mines, Sub Nigel, Brakpan et Geduld. A signaler surtout la très belle tenue de Rand Selection qui, aux environs de 17 sh., conserve une belle marge de hausse.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

L. H. Berneval. — C'est très bien de m'indiquer la quantité et le cours d'achat de vos obligations de chemin de fer, je vous conseillerai avec plaisir, mais vous n'oubliez qu'une chose : votre adresse.

Ancien Abonné G. Eure. — Je suis heureux que la lecture de ma chronique vous incite à vous réabonner.

Vous pouvez profiter de la baisse momentanée à 168.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Pour vos **POUDRAGES** contre le **MILDIOU**

Utilisez

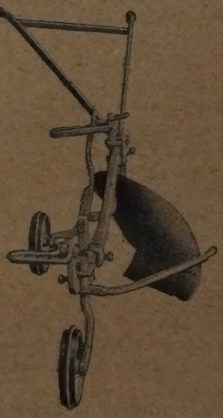
LA CUPRONITE J.A.R.

C'est une poudre cuprique **PARFAITEMENT HOMOGÈNE** qui ne contient **QUE DES MATIÈRES ACTIVES**

Renseignements et références : **ÉTABLISSEMENTS RAPP** à **Fontenay-sous-Bois** (Seine). Téléphone : TREMBLAY 10-15.

"ERIPTY"

LE DERNIER CRI DES DÉCAVAILLONNEURS



ÉTABLISSEMENTS

P. VIAUD et Cie

BARBEZIEUX - CHARENTE

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" Marque déposée

(Breveté S.G.D.G.)

PULVÉRISATEURS A GRAND TRAVAIL

SIMPLE, ROBUSTE

INVERSABLE,

dû à son nouvel attelage, etc.

R. C. LIBOURNE, 213

MIRANDE Albert, Constructeur

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

SÉCHAGE DES MARCS DE RAISINS

Séchoirs G. VERNON -- 48, Rue des Petites-Écuries -- PARIS

PLANTS DE VIGNES : BOUTURES - RACINES - GREFFES

STATIONS D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Téléphone 6-53

Léon CROUZAT, Viticulteur, Carcassonne (Aude)

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et pépinières, sous la surveillance du service phytopathologique. Greffage par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. : Carcassonne, n° 3.886